

MENU DU LUNDI 12 FÉVRIER AU DIMANCHE 18 FÉVRIER 2024

	MIDI	SOIR
LUNDI 12	SOUPE DE FENOUIL ET CAROTTE ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME CHOUX DE BRUXELLES FROMAGE/SALADE BANANE CAFÉ	CRÈME DE POIREAUX BOULETTES DE BŒUF AUX ÉPICES PÂTES FROMAGE BLANC VANILLE
MARDI 13	CRÈME DE CÉLERI RAVE CAROTTES RÂPÉES GIGOT D'AGNEAU FLAGEOLETS YAOURT FERMIER CAFÉ	VELOUTÉ MIXÉ COROLLE DE SOLE TROPICALE JULIENNE DE LÉGUMES GÂTEAU DE BRIOCHE
MERCREDI 14	BOUILLON VERMICELLE RÔTI DE PORC À LA MOUTARDE PETITS POIS FROMAGE/SALADE FORÊT NOIRE CAFÉ	POTAGE À L'OSEILLE RACLETTE EN GRATIN SALADE COUPELLE DE FRUITS AU SIROP
JEUDI 15	POTAGE DE LÉGUMES EN MORCEAUX PÂTÉ DE CAMPAGNE / CORNICHON SAUTÉ DE VEAU PÂTES FRUIT CAFÉ	CRÈME DE FÈVE ŒUF POCHÉ À LA RATATOUILLE YAOURT FERMIER
VENDREDI 16	SOUPE À L'OIGNON, CROÛTONS ET RÂPÉ POISSON GRILLÉ POÊLÉE DE PANAIS FROMAGE/SALADE MOUSSE AU SPÉCULOS CAFÉ	VELOUTÉ DE LÉGUMES LASAGNES BOLOGNAISE SALADE COMPOTE
SAMEDI 17	POTAGE VERT FOIE DE VEAU SAUCE MADÈRE PURÉE DE POMME DE TERRE FROMAGE/SALADE FRUIT CAFÉ	CRÈME D'ASPERGE VENTRÈCHE GRILLÉE DÉS DE NAVET CARAMÉLISÉS YAOURT+
DIMANCHE 18	BOUILLON DE PERLES ŒUF DUR MAYONNAISE CONFIT DE CANARD HARICOTS BEURRE À L'AIL ET AU PERSIL BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES CAFÉ	POTAGE DU SOIR QUICHE JAMBON / FROMAGE SALADE RIZ AU LAIT

Viande d'origine Française ou de l'Union Européenne

Viande et charcuterie - Baqué

Volaille landaise

Poisson - Aqualande

« Yaourt fermier » de la ferme Bernadotte

- Susceptible d'être modifié